FECHAMENTO AUTORIZADO
PODE SER ABERTO PELA ECT

Mala Direta Básica
9912355891/2014DR/SPI
SINDICATO RURAL DE TAQUARITINGA
Correios

Informativo

ANO XXIV • EDIÇÃO Nº 256 • JUNHO/2015

SINDICATO RURAL DE TAQUARITINGA

www.srtaq.com.br

Rua da República, 1.197 - CEP 15900-000 - TAQUARITINGA - SP - **Fones: (16) 3252-2190 / 3252-2175 / 3252-2463** • E-mail: srtaq@ig.com.br

Base Territorial: Santa Ernestina, Cândido Rodrigues, Fernando Prestes e Taquaritinga

FUNDECITRUS ESTIMA SAFRA DE 279 MILHÕES DE CAIXAS DE LARANJA NO CINTURÃO CITRÍCOLA

A primeira Pesquisa de Estimativa de Safra (PES), do Fundecitrus, de laranja 2015/2016 no parque comercial citrícola de São Paulo e Minas Gerais apontou uma produção de 279 milhões de caixas. A região que conta com 481 municípios é a maior produtora mundial da cultura.

O levantamento indicou que o parque citrícola é formado por 197,859 milhões de árvores. Do total, 174,125 milhões de árvores são produtivas e 23,733 milhões improdutivas. Com uma densidade de 448 plantas por hectare, a produtividade media estimada é de 1,6 caixas de 40,8 Kg por pé.

Após a avaliação de fotos de satélites, 40 agentes realizaram o levantamento em 481

municípios de São Paulo e Minas Gerais. Todos os talhões de laranja foram identificados com a apuração das variedades e das idades das árvores, bem como se o pomar tem ou não irrigação. Após a identificação dos pomares, foi feita a retirada total das frutas (derriça) de 2.500 árvores de laranja, com a pesagem e a contagem dos frutos.

Os dados foram divulgados no dia 19/05, em Araraquara (SP), na sede do Fundo de Defesa da Citricultura (Fundecitrus), entidade que viabilizou o levantamento, juntamente com o Markestrat e o Departamento de Estatística da Faculdade de Agronomia da Universidade Estadual Paulista (Unesp), em Jaboticabal.

A estimativa passa a ser considerada oficial para a safra de laranja na região, principal polo produtor de suco do país, e terá a chancela da Secretaria de Agricultura do Estado de São Paulo e do Departamento de Agricultura dos Estados Unidos (USDA).

Indústria de laranja estima redução de 27,7% na produção de suco

Após a estimativa da safra de laranja 2015/2016, a Associação Nacional dos Exportadores de Sucos Cítricos (CitrusBR) prevê que as companhias devam produzir apenas 810 mil toneladas de suco de laranja no período. O volume, se obtido, representaria uma queda 27,7% ante o total de 1,12 milhão de toneladas da bebida produzidas em 2014/2015. Segundo o diretor-executivo da CitrusBR, Ibiapaba Netto, das 278,9 milhões de caixas (de 40,8 quilos) de laranja disponíveis, cerca de 60 milhões serão de fruta in natura para o mercado interno e o restante processado. Carga tributária prejudica mercado de suco de laranja, afirma CitrusBR

– Metade desse total, ou cerca de 30 milhões de caixas, a indústria não teria como absorver porque é de laranjas disponíveis apenas no começo de 2016, frutas que são antieconômicas por terem peso e rendimentos menores – disse o executivo. Com a produção considerada pequena, a CitrusBR estima que o estoque de passagem para a safra seguinte, em 1º de julho de 2016, também seja baixo. Apesar de ainda não divulgar números, as indústrias esperam que esse estoque de passagem das companhias possa ficar entre 200 mil e 300 mil toneladas de suco de laranja.

O volume, se confirmado, é considerado muito baixo, já que seria capaz de abastecer no máximo dois meses de exportações, sem considerar os cerca de quatro meses entre a produção no Brasil e a distribuição no mercado interno.

LEILÃO VIRTUAL GADO GIBERTONI

Nos dias 08 e 09 de Junho, será realizado o leilão virtual do gado nelore Gibertoni e parceiros, com transmissão ao vivo no Canal Rural, as 21:00 horas, com vários lotes entre prenhezes e macho de 15 a 24 meses, gado esse bastante premiado em esfera nacional, com várias premiações na última Expozebu 2015, serão 16 lotes de prenhezes, sendo as doadoras responsáveis por 7 prêmios na Expozebu 2015, sendo dois campeonatos nacionais. O Sindicato Rural, parabeniza o Sr. Dorival Gibertoni e Família, pela competência e dedicação de ter os melhores nelores do Brasil.

SAFRA DE CANA-DE-AÇÚCAR DEVE CRESCER 6% EM 2015/2016

A produção de cana-de-açúcar deve ser 6% maior em São Paulo na safra 2015/2016. O anúncio foi feito hoje pela Secretaria de Agricultura do estado num encontro do setor. O destaque é para a produção brasileira de etanol, que deve ter aumento de 1,5 bilhão de litros, em comparação com a temporada passada.

Os números foram divulgados pelo secretário estadual de Agricultura, com base em estimativa do Instituto de Economia Agrícola (IEA).

– Estamos otimistas em relação a safra. Estamos estimando um crescimento em torno de 5% a 6% da produção da cana e isso se deve menos a fatores estruturais, que poderiam sinalizar uma retomada. Neste instante é mais pela questão climática. Houve um momento de chuvas adequadas, a cana mais desenvolvida, então nos vamos ter um aumento de produtividade. Não temos nenhum avanço significativo em área e não temos nenhuma retomada mais vigorosa de reforma dos canaviais. Nós precisamos retomar a reforma dos canaviais e melhorar a produtividade agrícola, mas isso só se fará quando se tiver uma perspectiva mais segura de cenários futuros de preços de etanol e vai se desdobrar no açúcar – indica o Secretário de São Paulo, Arnaldo Jardim.

Segundo especialistas, a próxima safra brasileira também deve ser mais alcooleira, na proporção de 59% de etanol e 41% de açúcar. De acordo com as principais consultorias especializadas no mercado, o país deve processar mais de 600 milhões de toneladas de cana-de-açúcar nessa safra.

Porém, o desafio é moer essa quantidade de cana pelo atraso que nós tivemos nesse início de safra, pela previsão de chuvas que nós teremos no meio de safra e, especialmente, pelas manutenções precárias que as indústrias fizeram ou não fizeram. Nós acreditamos que haverá muitas paradas técnicas durante a safra, prejudicando o tempo de aproveitamento das indústrias e isso me faz projetar que das 600 milhões de toneladas existentes, nós devemos processar algo em torno de 580, 585 milhões de toneladas. Isso é 2% a 3% mais que o ano passado em termos de produção de açúcar – calcula Martinho Seitii Ono, da SCA Trading.

A previsão dos especialistas é de que sejam produzidos nesta safra 1,5 bilhão de litros a mais em relação à safra passada. Isso porque a demanda no mercado brasileiro de etanol está aquecida e o consumo subiu 40% desde o início do ano. A produção total deve ficar em 27 bilhões de litros. Já a produção de açúcar está projetada em 35 milhões de toneladas.

Nós devemos ter uma safra igual a do ano passado, com um consumo maior. Portanto, nós estamos dizendo que do meio para o final da safra, quando o mercado consegue perceber que o consumo está maior que a oferta, você vai ter um aumento de preço e isso acaba reduzindo o consumo – projeta o presidente da Canaplan e da Associação Brasileira do Agronegócio (Abag), Luiz Carlos Corrêa.

A União da Indústria de Cana-de-Açúcar (Unica) estima que se permanecer a atual conjuntura para o setor, pelo menos dez usinas fechem as portas no país este ano. Outras 60 já saíram da atividade nos últimos quatro anos. Uma das exceções nesse mercado é o grupo francês Tereos, que tem filiais no país. A aposta é de que a recuperação do setor aconteça no médio prazo.

Eu acredito que a sinalização já está dada, de introdução da Cid, valorização do etanol em relação ao combustível fóssil e o aspecto social e ambiental que o etanol tem, nós teremos uma valorização disso e, inevitavelmente, trará novos investimentos. Mas no curto prazo eu vejo dificuldades – pensa o diretor da divisão Brasil do grupo Tereos, Jacyr Costa Filho.

CITRICULTURA QUER MUDANÇA NA LEGISLAÇÃO DE SANIDADE

Os citricultores de São Paulo querem mudanças na legislação sobre o cancro cítrico. A lei determina a erradicação dos pomares que apresentam a doença. A Câmara Setorial da Citricultura acredita que é possível controlar o problema sem ter que eliminar as árvores. Enquanto isso, os produtores seguem arrancando todas as plantas doentes.

Uma área em Guariroba, distrito do município de Taquaritinga, no interior de São Paulo, tinha um pomar de tangerina. Agora está vazia e vai ter que ficar assim por mais dois anos. As plantas estavam contaminadas com o cancro cítrico e precisaram ser cortadas. Hamilton Balista, dono da propriedade, seguiu o que determina a legislação. (Custou) na faixa de R$ 40 a R$ 50 mil. Eu erradiquei 1800 pés de morgote na faixa de dois anos. Eu erradiquei e toquei fogo. Aí eu eliminei o cancro cítrico – conta.

O cancro cítrico pegou o produtor de surpresa:

Eu nunca tinha visto, nem conhecia o que era cancro cítrico. Aí eu fiquei meio apavorado, porque eu tenho vários pomares. Então, eu peguei e erradiquei e taquei fogo pra doença não passar pros outros pomares – relata.

O produtor faz inspeções constantes nas plantas que sobraram e segue os cuidados com a doença nos outros pomares. A recomendação para evitar disseminação é desinfetar veículos e materiais utilizados na colheita, por exemplo. O cancro só afetou 30% dos talhões do sítio do produtor. Mas ele diz que é preciso mais acompanhamento dos órgãos responsáveis, como o Fundo de Defesa da Citricultura (Fundecitrus).

Eles não dão mais apoio aos produtores. Faz seis, sete anos que eles nem visitam mais os produtores. Então, esses tempos atrás, que eles faziam vistoria em todos os pomares, a hora que eles achavam um pé de cancro cítrico, erradicava – relembra Balista.

A região é a maior produtora de limão do estado de São Paulo. Os prejuízos para a cultura por causa do cancro foram altos nos últimos anos, tanto que o setor pede mudanças na lei. Caso não ocorram, os produtores podem entrar com uma ação na Justiça para pedir indenização pelos prejuízos sofridos com a erradicação das plantas.

Segundo ele, é possível controlar o cancro cítrico com o uso de cobre na plantação, como medida de proteção e, assim, conviver com a doença nos pomares. O advogado que orienta os produtores neste caso, Laerte Biazotti, espera que o governo do estado reveja sua posição.

É necessário equilíbrio, bom senso e profundo diálogo. É necessidade que o poder público tenha capacidade de dialogar com o produtor rural. Estou dialogando com a Secretaria, eu tenho certeza absoluta que o secretário, com toda equipe sanitária do estado de São Paulo, vai rever sua posição e vai passar a conviver com monitoramento. Isso é o meu pedido, o produtor não quer a indenização, quer continuar plantando, quer continuar vendendo, participar do comércio, defende Biazotti.

O Fundecitrus disse, por nota, que existia um convênio entre o fundo e a Defesa Agropecuária do estado para inspeções até 2009. Desde então, a entidade passou a apoiar o citricultor por meio de informações geradas pelo seu centro de pesquisa, além de oferecer assistência técnica e treinamentos gratuitos para inspeção e erradicação das plantas doentes. O Fundecitrus lembra que, pela nova legislação, essa tarefa passou a ser incumbência do citricultor.

PRESIDENTE REELEITO

A Câmara Setorial da Citricultura reelegeu no dia 20/05, o Presidente do Sindicato Rural, Marco Antonio dos Santos, para o terceiro mandato á frente do órgão do Ministério da Agricultura.

Aclamado pelos membros presentes da Câmara em reunião realizada em Brasília, para um mandato de mais de dois anos, até 2017.

Reeleito o Presidente disse que as prioridades para o setor agrícola discutidas na Câmara Setorial são a viabilização da legislação sanitária e a desoneração do suco de laranja.

- E no curtíssimo prazo a prioridade é manter a laranja no PGPM (Programa de Garantia de Preço Mínimo) – disse.

Foto: Jornal Tribuna

CURSO: OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO DE TRATORES AGRÍCOLAS. DATA: 04/05/2015 A 08/05/2015 CARGA HORÁRIA: 40 HORAS INSTRUTOR: HERMES SOUZA DOS ANJOS (SÃO CARLOS)

Iniciando os trabalhos do mês de maio, foi realizado mais um curso de Operação e Manutenção de tratores agrícolas. Durante a semana, os participantes tiveram aulas teóricas na sede do Sindicato Rural, e aulas práticas na Empresa Coopercitrus, com os tratores novos e modernos, e também na propriedade rural da nossa associada a Sra. Izaura e Sérgio Antonio Bellentani, no Sitio Santa Gertrudes. Este curso, de acordo com a NR 31, continua sendo obrigatório para todos trabalhadores rurais que trabalham com tratores. Durante o curso, eles receberam, material, apostila, refeição e no final se os aprovados certificado do SENAR. Informamos também, que se houver produtores rurais interessados, o SENAR disponibiliza 100 litros de óleo diesel, 20 litros de óleo de motor, 01 filtro de óleo de motor, 01 filtro de óleo diesel, filtro de ar primário e secundário, e 10 litros de óleo para trocar o óleo diferencial dianteiro e cubos, e também que tenha dois tratores na propriedade e uma área para os alunos operarem esses tratores durante as aulas práticas. Portanto procurem o Sindicato para maiores informações e agendamento. Na foto os participantes com o instrutor Sr. Hermes e os alunos na propriedade.

CURSO: PROCESSAMENTO ARTESANAL DE CARNE SUÍNA. DATA: 18/05/2015 A 20/05/2015 - CARGA HORÁRIA: 24 HORAS - INSTRUTORA: VÂNIA A. LOURENÇON (MONTE APRAZÍVEL)

Com 20 produtores e trabalhadores rurais, o SENAR promoveu mais um curso no nosso Sindicato Rural. Foram várias receitas, desde vários tipos de linguiça, desde toscana, com rúcula, com tomate seco, cuiabana, arroz com suan, copa, salames, codeguin, presunto, hambúrguer, costelas, lombo com abacaxi, pururuca, tender, entre outras receitas, o que proporciona atualmente um giro muito alto de produtos derivados dessa carne, por isso nesses dias, aprenderam a transformá-la em embutidos e defumados, por meio de técnicas artesanais, ajudando na renda familiar e para consumo próprio. Na foto as participantes, juntamente com a Instrutora Vânia e a auxiliar Malú.

CURSO: ARTESANATO EM FIBRAS VEGETAIS, MILHO/FLORES. DATA: 25/05/2015 A 27/05/2015 CARGA HORÁRIA: 24 HORAS INSTRUTORA: ZENAIDE BERTI LOPES (MARILIA)

Com a duração de 03 dias foi realizado o curso de artesanato, com a participação de produtoras e familiares de trabalhadores rurais. Neste curso puderam aprender a fazer várias peças com a palha do milho, como botão, rosa, montagens, flor de bico de papagaio, técnicas para confecção, decoração, tingimento das pétalas, flores, quadros, arranjos, todos os cuidados, precauções, objetivos, as dicas, informações, misturas das cores, confecção das flores de palha, enfim aprenderam como confeccionar artesanalmente tanto para uso decorativo, como para obter uma fonte de renda opcional. Também, receberam material, apostila, aulas práticas e teóricas, refeição e no final receberam certificação do SENAR-SP. Na foto as participantes com a Instrutora Zenaide e da auxiliar Maria.

TREINAMENTO OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO DE TRATORES AGRÍCOLAS E APLICAÇÃO DE AGROTÓXICOS

Informamos a todos os produtores rurais que, de 01 de Fevereiro a 15 de Dezembro de 2015, o SENAR (Serviço Nacional de Aprendizagem Rural) em parceria com o Sindicato Rural de Taquaritinga, está promovendo os cursos de APLICAÇÃO DE AGROTÓXICOS COM TURBO E PULVERIZADOR DE BARRAS e OPERAÇÃO E MANUTENÇÃO DE TRATORES AGRÍCOLAS. De acordo com a Instrução Normativa 31(INR 31), todo produtor ou trabalhador rural que tiver contato direto com o produto químico ou operar o trator, é obrigado a fazer o treinamento, sendo a principal atenção com a saúde e a segurança no trabalho, e o não cumprimento dessa lei, ocorrerá em multa para o produtor rural. Portanto pedimos o agendamento desses cursos com a Coordenadora, para os funcionários e produtores que ainda não fizeram e de acordo com a disponibilidade dos mesmos para esse ano.

Informamos também, que se houver produtores rurais interessados, o SENAR disponibiliza 100 litros de óleo diesel, 20 litros de óleo de motor, 01 filtro de óleo de motor, 01 filtro de óleo diesel, filtro de ar primário e secundário, e 10 litros de óleo para trocar o óleo diferencial dianteiro e cubos. E também que tenha dois tratores na propriedade e uma área para os alunos operarem esses tratores durante as aulas práticas. Portanto procurem o Sindicato para maiores informações e agendamento.

SINDICATO RURAL COMPLETA 10.700 LITROS DE ÓLEO DIESEL SORTEADOS ENTRE SEUS ASSOCIADOS

A 105ª edição do sorteio de 100 litros de óleo diesel ocorreu dia 20 de Maio de 2015, cuja ganhadora foi a Sra. Clair Casoni Bento, totalizando 10.700 litros em parceria com ENERGIA AUTO POSTO.

A CRIAÇÃO

O fazendeiro chega na beira do rio com sua criação de gado e pergunta para o Joaozinho: - Este rio é fundo menino?

Joaozinho responde: - Sei não mas a criação do meu pai passa ai com a água no peito.

Então o fazendeiro passa sua criação e lá pelo meio do rio todas as vacas se afogam.

Desesperado, ele pergunta para o menino:

- Seu pai cria o quê, menino?

Joaozinho responde: - Pato!!

o Sindicato Rural parabeniza os aniversariantes do mês de Junho de 2015

Nome	Data
ROZENDO M. U. MARTINEZ	03/06
ROSEMEIRE DE FATIMA M. RIZZO	06/06
JULIO PERRI	08/06
MILVE ANTONIO PERIA	10/06
ANTONIO LONGHITANO	12/06
ANTONIO DA COSTA AGUIAR SOBRINHO	13/06
ANTONIO CARLOS FERRARI	13/06
MARIO KATSUYA OZAKI	13/06
WANDIR POLIZEL	17/06
MARIA FUZILE MIQUELINI	18/06
LIDIA BATAGLIOTI PIVETTA	20/06
MARLENE FIORAVANTE	21/06
MARIA LUCIA PINSETTA PORTO	21/06
ANTONIO J. B. GALLI	23/06
SEVERINO CAVALINI	23/06
DIVA FERNANDES MAZZINI	23/06
JOÃO HENRIQUE DE BARROS	24/06
TIJU AMANO KAMADA	24/06
YOSITAKE OGASAWARA	25/06
ANTONIO CARLOS DAVOGLIO	26/06
EDUARDO MIRA	26/06
JOAO CARLOS BIGOLOTI	26/06
LUIZ AMADEU PIROCHETTI	26/06
GERSON ZECHINELLI	27/06
ANTONIO PEDRO DELAVECHIA	27/06
JAMIL JOSE FILHO	27/06
MARIA ALICE M. DADA	28/06

Receita

COXINHA DE BATATA DOCE

INGREDIENTES

500g de batata doce cozida, amassada e fria (2 xícaras de chá)
1 gema
½ xícara (chá) de queijo parmesão ralado (40g)
1 sachê de caldo de frango
1 colher (sopa) de salsa picada
sal e pimenta-do-reino moída a gosto
2 colheres (sopa) de amido de milho
350g de frango cozido, desfiado e temperado

Empanamento

1 clara
1 ovo
500g de farinha de mandioca

Modo de Preparo

1 - Em uma tigela, coloque 500g de batata doce cozida, amassada e fria, 1 gema, ½ xícara (chá) de queijo parmesão ralado, 1 sachê de caldo de frango, 1 colher (sopa) de salsa picada, sal e pimenta-do-reino moída a gosto e misture bem até formar uma massa homogênea. Adicione 2 colheres (sopa) de amido de milho e misture rapidamente.

2 - Pegue pequenas porções de massa, abra na palma da mão, coloque uma porção de recheio de frango e modele do formado de coxinha. Passe os salgadinhos na mistura de 1 clara e 1 ovo, em seguida passe na farinha de mandioca. Frite em óleo quente até dourar. Retire e escorra em papel absorvente. Sirva em seguida.

O que se colhe no mês de Junho

ACELGA, BANANA, CHICÓRIA, ESCAROLA, LIMÃO, PERA, REPOLHO.